



DON GUERINO

VINHOS FINOS



Reserva

Tannat

Variedade

100% Tannat

DETALHES TÉCNICOS

Produção por hectare: 6 ton/ha

Colheita: Primeira semana de março

Vinhedo: Alto Feliz - Serra Gaúcha

Tempo de guarda: 12 anos

Grau alcoólico: 15% vol

Temperatura de consumo: 16-18°C

Vedação: Rolha natural

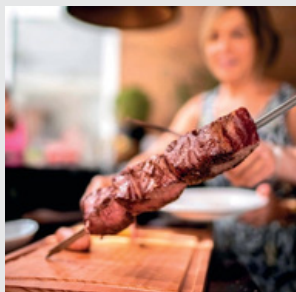
Safra: 2023

VINIFICAÇÃO

Seleção manual dos cachos. Desengace dos cachos seguido de uma leve ruptura. Enchimento dos tanques (encubado). Maceração a frio por 3 dias. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação alcoólica com temperatura controlada de 25-28°C, remontagens diárias. Descube por gravidade. Fermentação malolática espontânea. Passagem por 6 meses em barricas de carvalho francês & americano.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Coloração vermelha com reflexos violáceos, apresentando aromas a framboesa, ameixa, figos, especiarias, chocolate e café. Em boca é potente, com taninos envolventes e maduros. Tannat de grande personalidade, tânico e de largo potencial de guarda.



Harmonize com

Queijos maturados,
cordeiro assado e
churrasco.

2018
BRAZIL WINE
CHALLENGE
OURO

www.donguerino.com.br